Husqvarna

REGINA BISTRO QC 605F, QC 705F

SE

Bruksanvisning

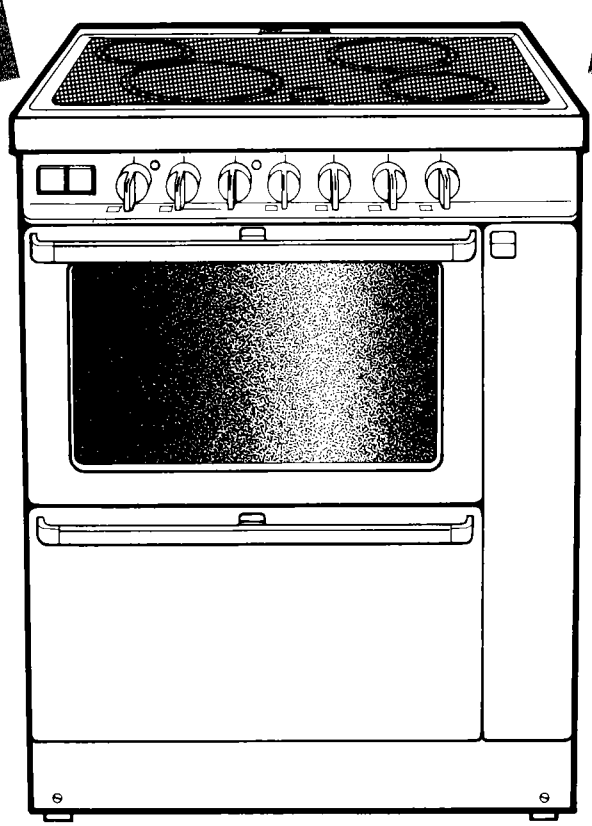
REGINA BISTRO QC 605F

FI

Käyttöohje

OBS!
Läs först bruksanvisningen noga. På lär du dig att använda och sköta spisen på rätt sätt.

HUOM!
Lukekaa ensin käyttöohje tarkkaan. Tällöin osaatte käyttää ja hoitaa liettä oikein.



INNEHÅLL

Beskrivning 2
Användningsområde 2
Uppackning, transportskador 2
Tillbehör 2
Extra tillbehör 2
Installation 3
Elinstallation 4
Säkerhetsutrustning 4
Före användning 5
Användning av glaskeramikhäll 5
Rengöring av glaskeramikhäll 6
Användning av övre ugn 6
Användning av nedre ugn 7
Skötsel 7
Om spisen inte fungerar 8
Garanti 8
Service och reservdelar 8
Råd vid matlagning 9
Råd vid bakning 10

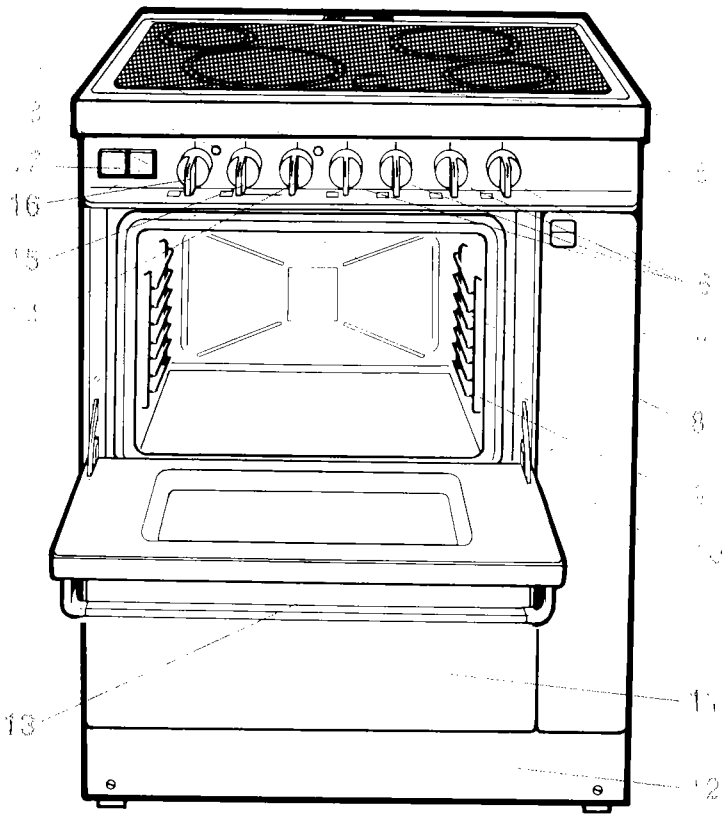
SISÄLLYSLUETTELO

Ruoanvalmistusohjeita 11
Leivontaohjeita 12
Lieden kuvaus 13
Käyttöalueet 13
Pakkauksen purkaminen, kuljetusvauriot 13
Vakiovarusteet 13
Lisätarvikkeet 13
Asennus 14
Sähköliitäntä 15
Turvallisuus 15
Ennen käyttöön ottoa 16
Keraamisen keittotason käyttö 16
Keraamisen keittotason puhdistus 17
Yläuunin käyttö 17
Alauunin käyttö 18
Hoito 18
Jos liesi ei toimi 19
Takuu 19
Huolto ja varaosat 19

820 55 54-01/0

BESKRIVNING

1. Tippskydd, monteras på väggen bakom spisen
2. Ugnsventil
3. Glaskeramikhäll med värmezoner
4. Kontrollampor för värmevarnare
5. Dataskylt
6. Vred för värmezoner
7. Övre ugn
8. Ugnsbelysning
9. Löstagbara ugnsstegar
10. Skåp för plåtar, endast på 70 cm bred spis
11. Nedre ugn med rillor
12. Sockel
13. Luckspärr
14. Termostatvred övre ugn
15. Funktionsvred övre ugn
16. Funktions/termostatvred nedre ugn
17. Signallampa för ugn
18. Signallampa för häll
19. Termostatlampa för nedre ugn
20. Termostatlampa för övre ugn



ANVÄNDNINGSOMRÅDE

Kom ihåg att spisen är avsedd för normalt förekommande hushållsbruk. Används den för andra ändamål kan garantin upphöra att gälla. Följ anvisningarna och råden i denna bruksanvisning, för att bevara din glaskeramikhäll slät och fin. Använd inte spisen så att det finns risk för person- eller sakskador.

Glaskeramikhäll och val av kokkärl

Glaskeramiska hällar har en yta utan porer, vilket underlättar rengöringen. Den färgade dekorationen på glaskeramikhällen, kan dock nötas och repas vid användning.
Dessa nötmärken och repor omfattas inte av garantin.
Du kan emellertid göra mycket själv för att bevara utseendet på din glaskeramikhäll.
Det är därför **viktigt:**

- att följa anvisningarna för rengöring och skötsel.
- att vara observant vid val av kokkärl och deras beskaffenhet.

Kok- och stekkärl med botten av rostfritt stål, koppar, aluminium, gjutjärn eller glas och som normalt rekommenderas till elspisar, är lämpliga även till glaskeramikhällar.
Kontrollera dock följande:

- Kärlets botten skall ej bukta nedåt.
- Bottnen får bukta uppåt, högst 1 mm i mitten.
- Bottnens anläggningsyta skall vara så slät som möjligt.
- Kontrollera att den utvändiga övergången mellan botten och sida ej är vass.
- Kokkärlets diameter skall inte vara mindre än kokfältets diameter.

OBS!
Undvik att dra kärlen fram- och tillbaka på hällen.
Aluminiumbottnar kan ge ljusa fläckar på glaskeramikhällen. Dessa kan normalt avlägsnas med medföljande skrapa och rengöringsmedel.
Emaljerade bottnar kan nöta mer på glaskeramikhällen, än kokkärl med andra bottnar.
Lackerade kärl bör ej användas. Ev flagor från lacken kan bränna fast på glaskeramikhällen.

UPPACKNING, TRANSPORTSKADOR

OBS! Kontrollera att din spis är felfri vid uppackningen. Transportskador skall du anmäla inom 7 dagar, till den som ansvarat för transporten.

TILLBEHÖR

Bakplåtar, långpanna, grillgaller, tippskydd, hållare till rakblad samt rengöringsmedel.

EXTRA TILLBEHÖR

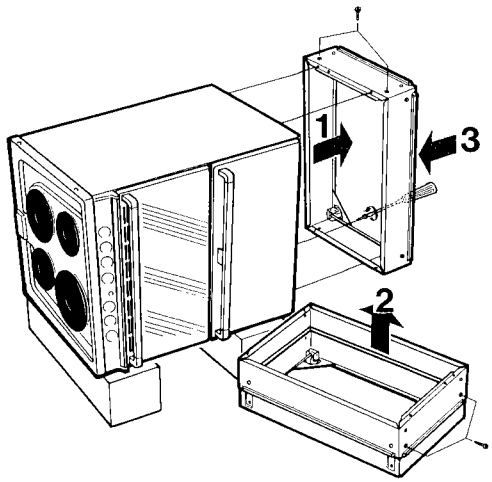
- Barnsäkerhetspaket (kastrull- och lucktemperaturskydd) art nr 300 42 20 60 cm, art nr 300 42 21 70 cm.
- Luckskydd art nr 391 15 22.
- Kastrullskydd art nr 300 19 97.
- Tippskydd art nr 300 13 90–05.
- Sockel för 85 cm bänkhöjd till 60 cm bred spis.

INSTALLATION

Rätt höjd mot arbetsbänkar vid spisen, reglerar du med spisens sockel.

60 cm bred spis är vid leverans anpassad till 90 cm bänkhöjd. För 85 cm bänkhöjd finns en sockel som extra tillbehör, monteringsanvisning medföljer.

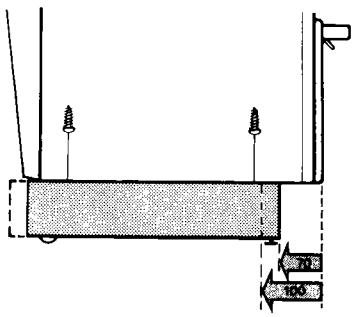
70 cm bred spis är vid leverans anpassad till 85 cm bänkhöjd och har ställbar sockel. För att passa till 90 cm bänkhöjd ändras sockelhöjden. Lossa skruvarna på sockelns gavlar, se bild, och ändra sockelhöjden från 10 till 15 cm.



SE

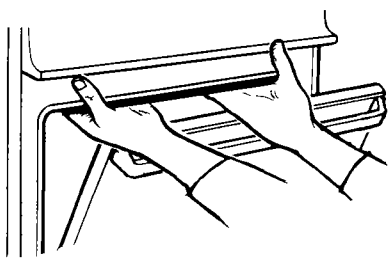
Sockeldjup

Sockeldjupet är vid leverans 5 cm och kan ändras till 7 alternativt 10 cm för att stämma mot övrig inredning. Ändra det som bilden visar, innan spisen rullas på plats.



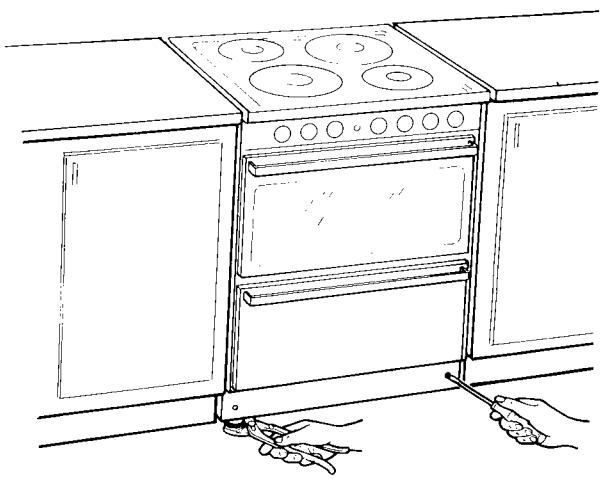
Förflyttning av spis

Kontrollera att ugnen ej är varm. Flytta spisen med hjälp av de två hjulen i spisens bakre hörn. Öppna den övre ugnsluckan och ta i ugnens överkant, lyft lite och rulla den på plats. **OBS! Lyft inte i luckhandtaget.**



Justering i våg

- När spisen står på plats, se Förflyttning av spis, justeras hjulen i de bakre hörnen och fötterna i de främre, så att spisen står i våg. All justering sker från spisens framsida, se bild.
- Kontrollera med ett vattenpass eller en stekpanna med vatten placerad på glashällen, att spisen står i våg.
- Nivåjustering ingår inte i våra garantiåtaganden.

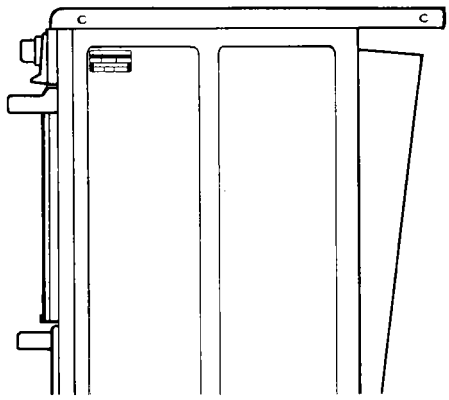


ELINSTALLATION

OBS! Spisar som levereras utan sladd och stickpropp, skall installeras av behörig elinstallatör och enligt gällande lokala bestämmelser. Spisar som levereras med sladd och stickpropp skall anslutas till motsvarande vägguttag. **OBS! All fast elektrisk installation och eventuell omkoppling skall utföras av behörig elinstallatör och enligt gällande lokala bestämmelser.**

Anslutningseffekt och anslutningsspänning framgår av dataskylten på spisens högra gavel **A** (se bild). Inkopplingsalternativen av spisen framgår av skylten vid kopplingsplinten. **Spisen skall säkras enligt något av följande alternativ.**

Spänning	Säkring
380V 1-fas	**20 A**
380V 3-fas	**3x16 A**
220V 3-fas	**3x20 A**
220V 1-fas	**20 A**



SÄKERHETSUTRUSTNING

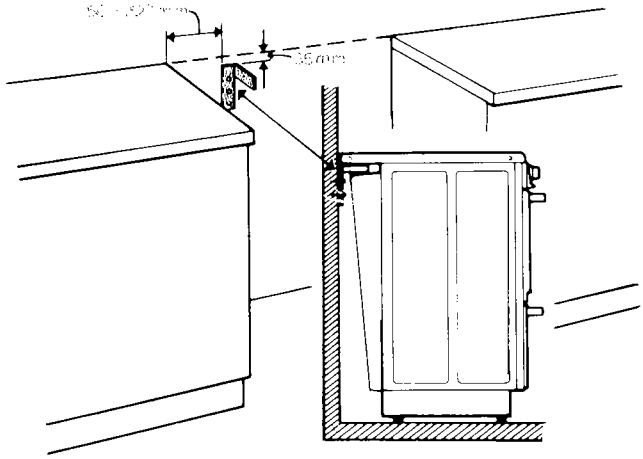
Spisen uppfyller kraven enligt svensk byggnorm beträffande barnsäkerhet, under förutsättning att godtagbara avställningsytor (min 400 mm breda) finns på båda sidor om spisen och att tippskydd, kastrullskydd och lucktemperaturskydd monterats.

Tippskydd

Tippskyddet skall monteras så att spisen inte tippar även om den utsätts för onormal belastning, t ex på öppen ugnslucka. **OBS!** När spisen dras ut, sätts tippskyddet ur funktion.

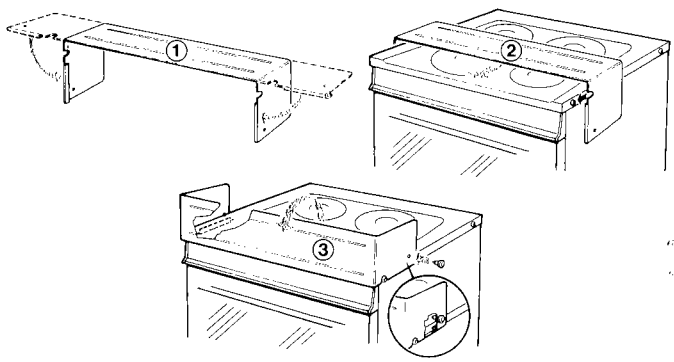
Montera tippskyddet så här:

1. Justera in spisen i våg.
2. Rita en linje på väggen, längs hällens bakre kant.
3. Mät ut var tippskyddet skall sitta och skruva fast det i massivt material eller lämplig förstärkning.



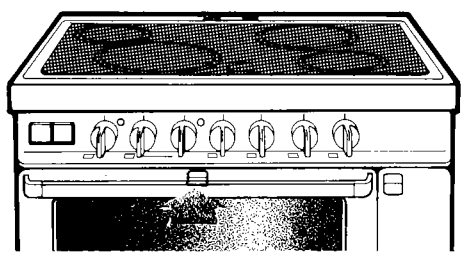
Kastrullskydd (extra tillbehör)

1. Vik, i perforeringen, ner kastrullskyddets kortsidor.
2. Lägg skyddet på spisen. Skjut det mot distansbrickorna i hällens sidor och fäll upp det.
3. Kastrullskyddets gavlar ska gripa om hällens undre kant. Lås med plastpropparna.



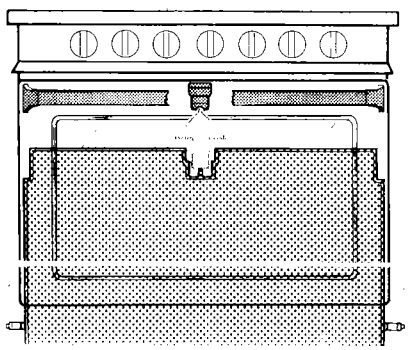
Luckspärr

Ugnsluckorna öppnas genom att trycka in låsknappen och samtidigt dra i luckhandtaget. Spärren kan du koppla ur funktion, genom att trycka in låstungan i luckans överkant. När du åter vill ha den i funktion, tryck på spärren genom det lilla hålet på luckans insida.



Lucktemperaturskydd (extra tillbehör)

Passa in luckskyddets överkant mot luckspärren. Tryck fast klämmorna i hålen vid luck-gångjärnen.



FÖRE ANVÄNDNING

Glaskeramikhäll

Gnid in ett tunt lager av putskrämen, som medföljer spisen, på glaskeramikhällen. Se f ö Rengöring av glaskeramikhäll.

Plåtar

Rengör samtliga plåtar och långpannan med varmt vatten och handdiskmedel. Torka torrt med hushållspapper.

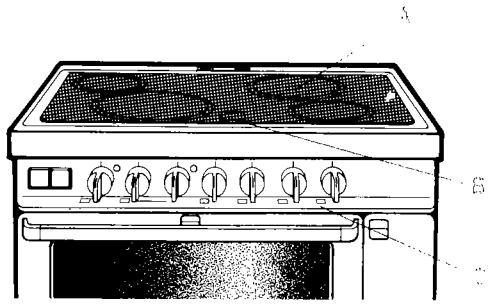
Ugn

Bränn av oljefilm o d som kan finnas i ugnen från tillverkningen.

- Sätt på över/undervärme samt högsta temperatur.
- Stäng av när ev lukt och rökutveckling försvunnit.
- Sörj för god ventilation under tiden, med t ex köksfläkten.

SE

ANVÄNDNING AV GLASKERAMIKHÄLL

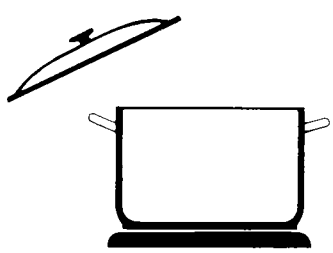


Lägg detta på minnet för att rätt utnyttja din glaskeramikhäll. **OBS!** Se även Glaskeramikhäll och val av kokkärl. Hällen har fyra markerade värmezoner **A,** (se bild) under den släta ytan, samt en värmevarnare **B** (se bild). En lampa för respektive värmezon lyser i värmevarnaren, så länge zonen är varmare än ca 60°C, även om zonen är avstängd.
Varje värmezon regleras med ett vred, i hällens vredpanel. På panelen finns också symboler **C** (se bild), som visar var värmezonen finns på hällen. Varje gång du kopplar på en värmezon, tänds en kontrollampa på vredpanelen.

Några allmänna råd

Se även ANVÄNDNINGSOMRÅDE, Glaskeramikhäll och val av kokkärl.

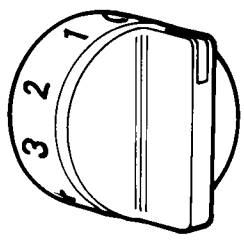
- Använd kok- och stekkärl med plan och ren botten som täcker hela värmezonen. En ojämn botten, gör att överhettningsskyddet bryter strömmen onödigt många gånger och därmed förlänger koktiden i motsvarande grad.
- **Viktigt! Drag inte kärlen fram och tillbaka på hällen, detta är speciellt viktigt när det gäller kärl med emaljerad botten, det kan ge upphov till skador på hällen.**
- När du använder lock på dina kokkärl, bör du sänka värmen för att minska risken för överkok. Följ f ö fabrikanternas anvisningar för användning och skötsel av kärlen.
- Håll hällen torr och ren.
- **Viktigt!** Var speciellt försiktig med socker och överkok som innehåller socker, det kan skada hällen. Se Rengöring av glaskeramikhäll.



- **OBS!** Frityrkokning kokning/stekning i olja sker under hög temperatur och är brandfarlig.
  Lämna aldrig frityrkokning utan tillsyn. Vid eventuell brand, kväv elden med lock. Använd aldrig vatten.

Användning av värmezonerna

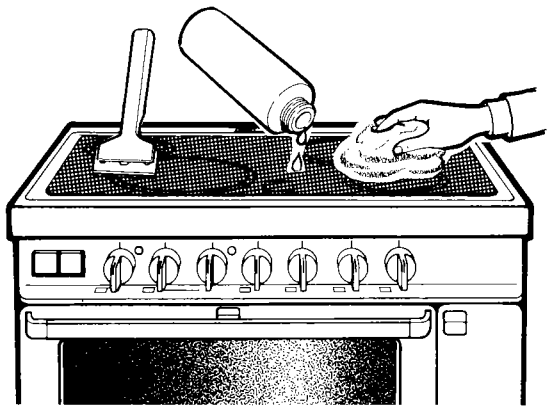
Samtliga värmezoner har steglös inställning från 1–10, där 10 ger den högsta värmen.
Inställning av vreden för respektive värmezon beror på kärl, mängd som skall tillagas och temperatur. Den egna erfarenheten blir därför alltid viktigast. Börja med en låg inställning och öka stegvis temperaturen om den är för låg. Använd siffrorna på vreden som riktvärden. **1–3 är i regel lämpligt vid sjudning och varmhållning, 4–10 vid kraftigare kokning och vid stekning.**



RENGÖRING AV GLASKERAMIKHÄLL

- Håll hällen torr och ren. En nedsmutsad glaskeramikhäll, kan minska värmeöverföringen mellan kärl och häll.
- Kokkärl med aluminiumbotten kan ge ljusa fläckar på glaskeramikhällen. Dessa kan normalt avlägsnas med Hollywood glansputs.
- Tag bort överkok och spill innan det bränt fast på hällen.

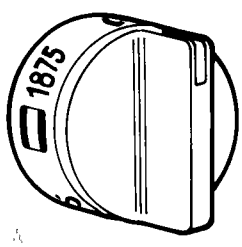
OBS!
Var speciellt försiktig med socker och överkok som innehåller socker. Det kan skada hällen och skall genast tas bort, innan hällen svalnat.

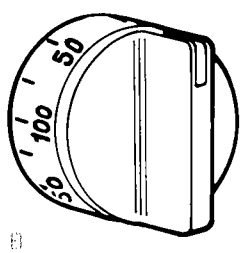


- **Gör så här:** Skär bort spillet med hjälp av rakbladet och hållaren, som medföljer spisen. Skrapa inte med en kniv eller liknande.
- Rengör sedan den avsvalnade hällen, med det specialputsmedel som medföljer spisen. Medlet efterlämnar en tunn silikonhinna, som motverkar vidbränning.
- Torka torrt med mjuk trasa eller hushållspapper.
- Specialputsmedlet kan köpas hos återförsäljaren eller AB Elektroservice.

ANVÄNDNING AV ÖVRE UGN

Lägg detta på minnet för att få det bästa resultatet vid bakning och matlagning i ugnen. Ugnen regleras med två vred. Funktionsvredet och termostatvredet. Med funktionsvredet **A** (se bild), väljer du funktion. Symbolerna finns på vredet. Ugnsbelysningen tänds när du väljer en funktion. Med termostatvredet **B** (se bild), väljer du en lämplig temperatur mellan 50–275°C. Lampan vid vredet slocknar vid uppnådd temperatur. Låt den gärna tändas och släckas ett par gånger, så att du får en jämn värme i ugnen innan du börjar gräddning av småkakor eller känsliga bakverk. In- och urkoppling av elementen och termostatlampan påverkas av ugnstemperaturen, plåtens placering och receptet. Öppna inte ugnsluckan i onödan vid bakning – temperaturen sjunker – kontrollera i stället genom luckglaset, se f ö Råd vid bakning och matlagning.
OBS! Lägg inte aluminiumfolie i botten på ugnen, det skadar emaljen och hindrar undervärmen.





Över- och undervärme, används vid matlagning och bakning. Ställ in funktionsvredet på över- och undervärme samt termostatvredet på önskad temperatur.

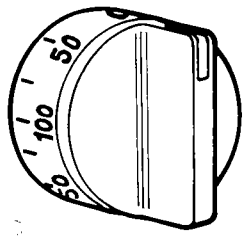
Snabbstart, används när man snabbt vill värma upp ugnen. Ställ in funktionsvredet på snabbstart och termostatvredet på önskad temperatur. När termostatlampan slocknar, väljer du en funktion på funktionsvredet. Snabbstart är inte lämpligt att använda vid gräddning av småkakor eller känsliga bakverk, värmefördelningen är ojämn i början.

Grill, används vid grillning. Ställ in funktionsvredet på grill, samt termostatvredet på önskad temperatur. Lägg ett aluminiumfolie i långpannan, under grillgallret, för att samla upp ev fettstänk o d. **Lägg aldrig folie direkt på ugnsbotten, det skadar emaljen.** Smak och färg blir finare om du penslar köttet före grillning. Börja grilla först när elementet i ugnstaket blivit rött. Ugnsluckan skall vara stängd vid grillning.

Undervärme, används t ex vid konservering i ugn. Ställ in funktionsvredet på undervärme samt termostatvredet på önskad temperatur.

ANVÄNDNING AV NEDRE UGN

Ugnen regleras med ett kombinerat funktions/termostatvred **C**, (se bild). Över- och undervärme kopplas in när du väljer en temperatur mellan 50–275°C. Lampan vid vredet slocknar vid uppnådd temperatur. Ugnen kan användas till bakning, matlagning och varmhållning.



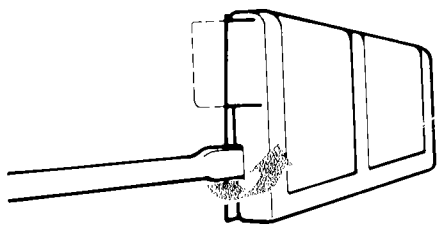
SE

SKÖTSEL

Byte av kontrollampa i vredpanelen

Tag bort den färgade täckbrickan genom att bända ut den i vänsterkanten (se bild). Brickan sitter ordentligt fast, du kan behöva en skruvmejsel eller liknande till hjälp. Lampan har E-14 gänga och skall vara märkt 220V, 5–7 W. **Viktigt!** Lampor med högre effekt får ej användas. Sätt fast täckbrickan igen, genom att först skjuta in den högra kanten och sedan trycka fast den i vänsterkanten.

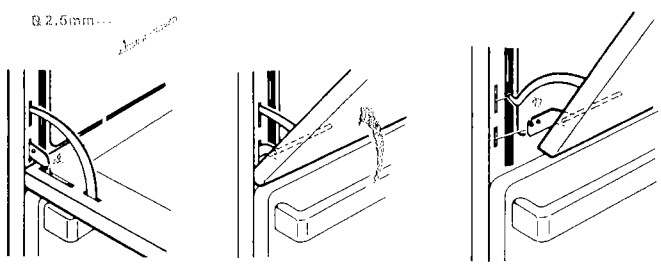
OBS! Vid byte av kontrollampa skall strömmen till spisen brytas. Tag ur säkringarna eller dra ur stickproppen.



Rengöring av ugnsluckor

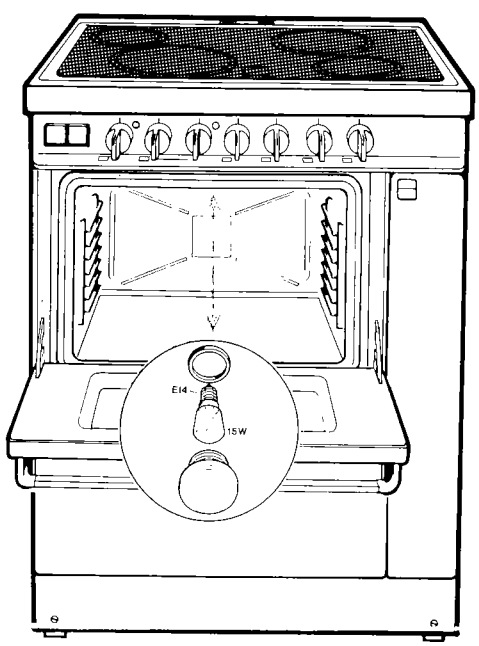
Gör ren luckan – gärna efter varje användning – så att inte fettstänk o d bränner fast. Lämpliga rengöringsmedel utan skurande verkan finns i handeln. Vid hård nedsmutsning kan du putsa **försiktigt** med tvålull, typ Svinto. Om luckan behöver lyftas av, gör så här.

1. Fäll ner luckan.
2. Sätt i en stålpinne i hålet vid pilarna (se bild). **OBS!** Båda sidorna på luckan.
3. Stäng luckan tills pinnarna tar emot.
4. Drag luckan snett uppåt. Montering sker i omvänd ordning.



Rengöring av bakplåtar och långpanna

Torka efter användning av plåtar och långpanna med hushållspapper eller diska i varmt vatten, ev med handdiskmedel. Skölj och torka sedan torrt med hushållspapper.

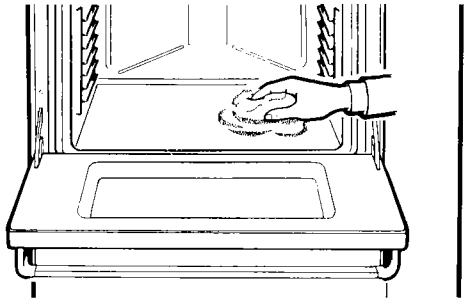


Byte av ugnslampa

Skruva av skyddsglaset moturs. Lampan har E-14 gänga och skall vara märkt 220V, 15 W, 300°C. **OBS! Vid byte av ugnslampa skall alla vred vara nollställda.**

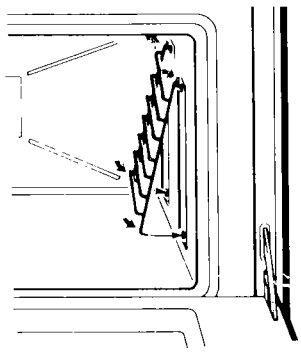
Rengöring av ugnarna

Ugnarna har slät (vanlig) emalj. Torka ur dem efter varje användning med handdiskmedel och en fuktig trasa. Vid kraftig nedsmutsning rekommenderas rengöring med såpa, helst flytande, som stryks ut med en svamp. Ugnsluckan stängs och vredet ställs in på 100°C, låt stå 10–15 minuter. När ugnen svalnat, tvättas den ur med rent vatten och torkas.



Rengöring av ugnsstegar

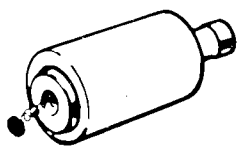
Lossa stegarna genom att dra ut de nedre hörnen, lyft sedan snett uppåt och ta ut dem. Vid kraftig nedsmutsning rekommenderas tvålull. Montering sker i omvänd ordning.



OM SPISEN INTE FUNGERAR

I följande fall bör man undersöka om någon av spisens gruppsäkringar (proppar) i gruppcentralen har gått sönder.

1. Om flera plattor samtidigt slutat fungera.
2. Om någon platta och ugn slutat fungera.
3. Om övre och nedre ugnen slutat fungera.
4. Om spisen är stickproppsansluten, kontrollera att stickproppen är ordentligt isatt.



Viktigt!
Gör inga ingrepp i spisen, det kan medföra risk för person- och sakskador. Låt endast fackkunnig person utföra kontroll och reparation.

GARANTI

I Sverige gäller av EHL antagna garanti- och serviceåtaganden. Se "EHL köpdokument" som tillhandahålles av säljaren.
OBS! Spara kvittot, det gäller som garantibevis.
I Finland gäller 1 års garanti. Se separat "garantivillkor".

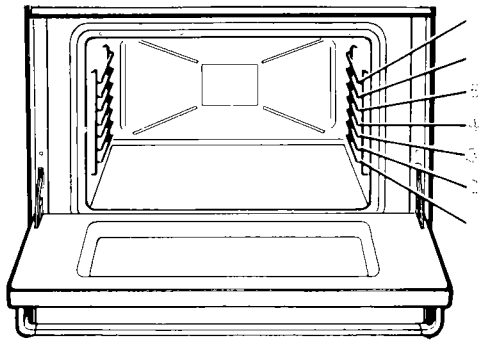
SERVICE OCH RESERVDELAR

Service och reservdelar kan erhållas från återförsäljaren eller AB Elektroservice (se "Hushållsmaskiner" i telefonkatalogens Gula sidor).
I Finland sköts service och reservdelar av OY Electrolux AB, HUOLTOLUX och dess bemyndigade serviceföretag (telefonkatalogens Gula sidor). Uppge spisens modellbeteckning som finns på spisens högra gavel – dataskylten – tillsammans med produkt- och serienummer. Skriv upp dem här, så finns de till hands när du behöver dem.

Prod nr Serie nr

RÅD VID MATLAGNING

Falsarna räknas nerifrån.

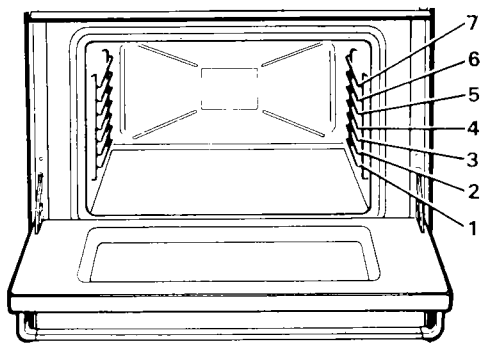


	Fals-placering	Ugns-temp °C	Ugnstemp °C för fryst otinat kött	Köttets innertemp °C
Stekning				
Bogbladsstek	1–3	175	150	80
Filé, fläsk, nöt, vilt	1–3	175	160	60
Fläsk-karré	1–3	175	150	80–85
Kalvstek	1–3	175	150	70
Kyckling	1–3	175	–	–
Revbensspjäll	1–3	175–200	160	–
Rostbiff, jämn rosa snittyta	1–3	125	160	60
Rostbiff, rosa i mitten	1–3	175	160	60
Sadel, vilt, lamm	1–3	175	160	70–75
Skinka, färsk	1–3	175	150	75
Skinka, rimmad i folie	1–3	175	–	75
Skinka, rimmad utan folie	1–3	125	–	75
Stek, lamm, nöt, vilt	1–3	175	150	70–75
"Tjälknul"	1–3	–	75	60–75
Maträtter				
Fisk, kokning	1	200		
Fisk, stekning	1–2	225		
Gratänger	4	225		
Köttfärsrätter	2–4	175–200		
Omeletter	3–4	200–225		
Pannkaka	4	225–250		
Piroger	4	225		
Pizza	4	250		
Potatis, bakad	3–4	225		
Puddingar, lådor	2	200–225		
Strömmingsflundror, stekta	3	225		
Suffléer	4	175–200		
Grillning			**Tid**	
Biff 1,5–2 cm	6	275	6–9 min på första sidan 5–7 min på andra sidan	
Clubstek, T-benstek 2–4 cm	6	275	7–10 min på första sidan 6–8 min på andra sidan	
Filé i skivor 2–2,5 cm	6	275	6–8 min på första sidan 4–5 min på andra sidan	
Fläskkotlett tjock	6	275	7–9 min på första sidan 4–6 min på andra sidan	
Fläskkotlett tunn	7	275	6–8 min på första sidan 4–5 min på andra sidan	
Grillkorv	6	275	3–4 min på första sidan 1–2 min på andra sidan	
Kyckling i bitar	6	275	10–12 min på första sidan 5–7 min på andra sidan	
Revbensspjäll	6	250	20–30 min på första sidan 20–25 min på andra sidan	
Skinkstek (5 cm tjock)	5	250	20–25 min på första sidan 20–25 min på andra sidan	

KLIPP GÄRNA BORT DENNA SIDA. LÄGG DEN I EN PLASTFICKA.
RÅDEN ÄR DÅ LÄTTA ATT HA TILL HANDS I KÖKET.

RÅD VID BAKNING

Falsarna räknas nerifrån.



	Ugnstemp °C	Falsplacering övre ugn	Falsplacering nedre ugn	Tid min
Matbröd				
Bullar, rågbullar, småfranska o d	225–250	4	2	7–10
Hålkakor	200–225	4	2	10–15
Lätta formbröd och limpor	200–225	1	1	35–45
Tunga formbröd och limpor	175–200	1	1	50–60
Vetebröd				
Bullar	225–250	4	2	8–10
Butterkaka	200–225	1–2	1	15–20
Längder	200–225	1–2	1	15–20
Skorpor, färgsättning	200	4	2	10–25
Skorpor, torkning	75–100	1	1	3–5 tim
Mjuka kakor				
Mazarintårta	175	1–2	1	25–30
Muffins	225–250	4	2	8–10
Rulltårta	225–250	4	2	5– 8
Sockerkaka, lätt	175–200	1	1	35–45
Sockerkaka, tung	150–175	1	1	50–60
Tårtbotten	175–200	1–2	1	30–40
Småkakor				
Maränger	100–150	4	2	30–50
Mazariner	175	4	2	15–20
Mördegskakor	200	4	2	5–10
Pepparkakor	175–200	4	2	5–10
Smördegskakor	200–225	4	2	5–12

Allmänna råd

För att få ett bra resultat, skall du följa receptet och vara noggrann vid jäsningen av mat- och vetebröd.
Lägg inte för mycket bröd på varje plåt, 20–25 bullar eller 3 längder är lagom.
För att få ett bra resultat vid gräddning av småkakor och känsliga bakverk, skall du använda över- och undervärme utan att först ha använt snabbstarten. Värmefördelningen kan vara ojämn i början. Låt gärna termostatlampan tändas och släckas ett par gånger, innan du börjar gräddningen. Välj rätt ugnsvärme, är den för hög bildas en skorpa för tidigt på ytan och kakan eller brödet blir bränt innan det är genomgräddat. Sockerkakorna spricker gärna.
Är ugnsvärmen för låg, jäser kakan/brödet upp, för att sedan sjunka ihop och flyta ut.
Till sist, flytta alltid över färdiggräddat bröd till ett galler och täck med en bakduk, om det inte är bondbröd eller liknande som du vill ha en knaprig yta på.